



Universidad
Finis Terrae



LE CORDON BLEU®

Diplomado en Food Design

Agosto 2026

Online sincrónico

El ser humano al centro



Universidad Acreditada

NIVEL AVANZADO

Gestión Institucional | Docencia de Pregrado
Vinculación con el Medio | Investigación
HASTA FEBRERO DE 2029



WAY

ctly
hare
ip



Tartine Bakery

CHAD ROBERTSON, CEO/CO-FOUNDER

"We reject convenience when it means compromise in quality or vision: Convenience is a description rarely applied to artisanal craft production. I'll gladly take it when, and if, I can find it on our terms. Pretty much everything we do is the harder way – but I'm always looking for an easier way... just with no compromise. Two things we are soon making even harder as we grow: No more pre-brewed coffee starting next week; only pour over Blue Bottle. And focus on fresh milled flour from more regional grains for both our bread and pastry with the opening of Tartine Manufactory in the fall of this year."



Bike Coalition

COMMUNICATIONS MANAGER

most cities were never
and sidewalks in the 19th
en as public spaces to
Today, we use terms
n who's had their

years, so has
ple regularly
ts having
speeding
cases
st con-

ng
ps



Introducción

Transforma la comida en experiencias inolvidables que emocionan, sorprenden y conectan. En un mundo donde los clientes ya no se conforman con un plato perfecto —buscan vivencias multisensoriales que despierten emociones y se viralicen en redes—, el **Food Design** irrumpe como la disciplina revolucionaria. Fusiona diseño, gastronomía, psicología y comunicación para orquestar cada detalle: desde la selección de ingredientes hasta la entrega en la mesa, con impactos visuales, táctiles, olfativos y sonoros que narran historias culturales inolvidables.

Este **diplomado inédito en Chile**, alianza exclusiva entre el prestigio global de **Le Cordon Bleu** y la innovación de la **Universidad Finis Terrae**, te sumerge en una formación intensiva y 100% práctica: exploramos el alimento como experiencia sistémica, creando prototipos sostenibles con biomateriales, branding impactante, comunicación visual y tecnología gastronómica.

Flexibilidad total con clases asincrónicas en nuestra plataforma virtual: recursos interactivos, cápsulas audiovisuales, guías prácticas y foros dinámicos, con acompañamiento constante de expertos.

¡Y el clímax? Una **sesión presencial voluntaria** en el laboratorio gastronómico de la universidad o espacios de Le Cordon Bleu Chile: presenta prototipos, degusta creaciones y vive el Food Design en un entorno inmersivo y colaborativo.

¡Eleva tu carrera y diseña el futuro de la gastronomía!



LE CORDON BLEU®

Atributos

→ Integración total

Gastronomía, diseño, sostenibilidad y gestión en un solo marco formativo, promoviendo la creación de experiencias alimentarias con identidad, propósito y conciencia ética.

→ Sello Le Cordon Bleu

Combina la tradición culinaria francesa con la innovación académica contemporánea, entregando un aprendizaje desde la práctica intensiva y colaborativa a través de talleres sincrónicos y proyectos aplicados que culminan en una muestra o showcase de prototipos alimentarios.

→ Metodología práctica

Talleres sincrónicos, experimentación y proyectos colaborativos que culminan en un showcase de prototipos listos para el mercado.

→ Red internacional

Vinculación con expertos globales para potenciar tu liderazgo en la industria.

→ Resultados reales

Soluciones alimentarias con impacto económico, social y ambiental, ideales para cocineros, gestores, diseñadores y productores de eventos.

Domina el Food Design y lidera la próxima ola de innovación gastronómica.



Objetivo General

El Diplomado en Food Design busca formar profesionales capaces de aplicar herramientas de diseño, creatividad e innovación al desarrollo de productos, servicios y experiencias alimentarias sostenibles, integrando tecnología, comprensión del consumidor y visión estratégica. A través de una mirada interdisciplinaria, el programa promueve la capacidad de concebir, prototipar y comunicar soluciones alimentarias innovadoras, fortaleciendo el liderazgo creativo en proyectos gastronómicos y de diseño, y proyectando a la Escuela como un espacio de experimentación y desarrollo en el ámbito alimentario.

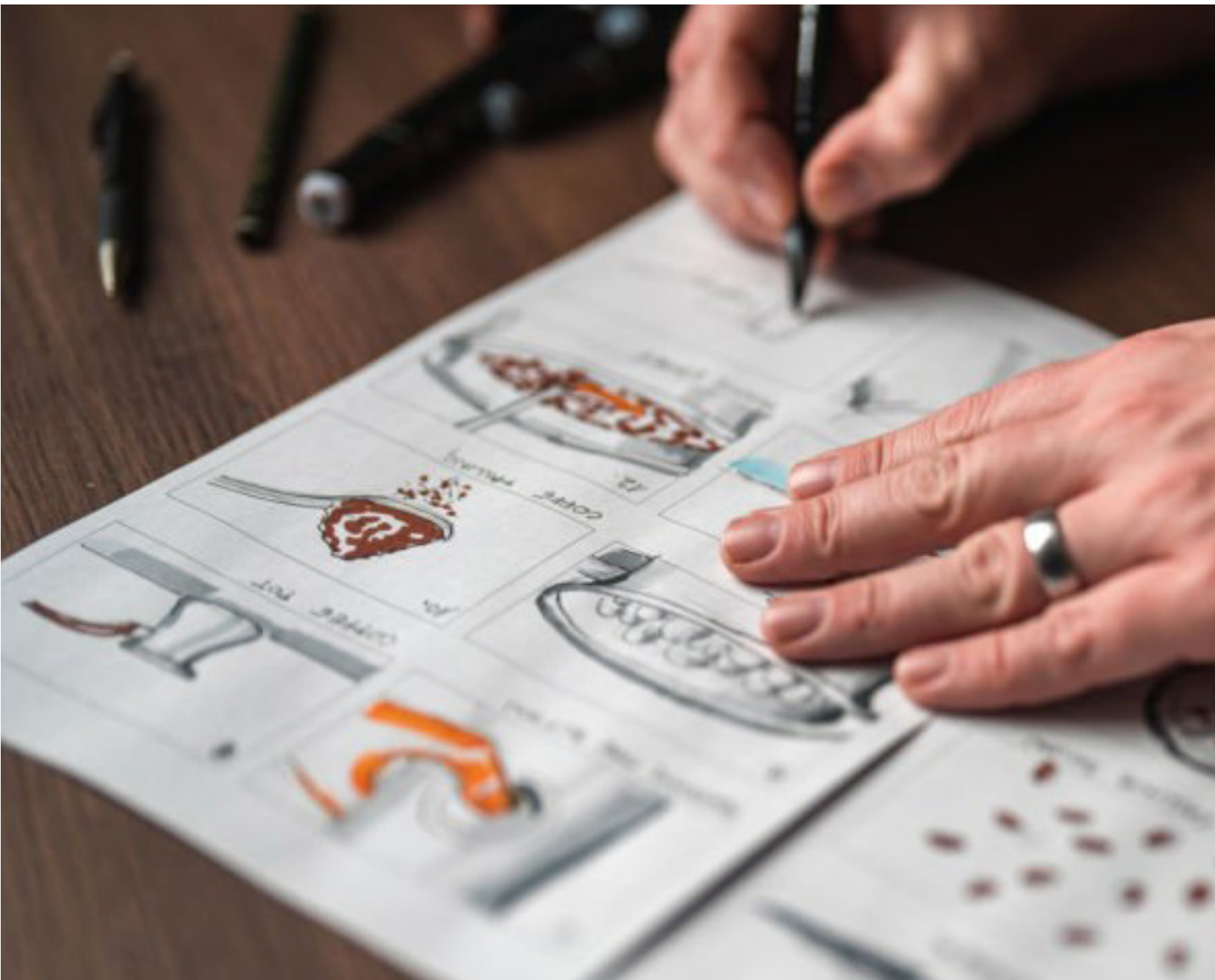
Dirigido a

El programa está dirigido a chefs ejecutivos, profesionales de cocina y emprendedores gastronómicos interesados en incorporar el diseño y la innovación en el desarrollo de propuestas alimentarias sostenibles y diferenciadas.

Asimismo, está orientado a diseñadores industriales, gráficos o de experiencias, así como a profesionales del área de investigación y desarrollo (I+D), marketing o innovación que se desempeñan en la industria alimentaria, y que buscan integrar una mirada creativa, tecnológica y estratégica en sus procesos de diseño y gestión.

Metodología

Programa que se desarrolla bajo una metodología online sincrónica de aprendizaje activo y experiencial, centrada en el estudiante y orientada a la aplicación práctica del conocimiento en contextos reales de la industria gastronómica y alimentaria. Se combina con instancias asincrónicas en la plataforma virtual, con recursos interactivos, cápsulas audiovisuales, guías prácticas y foros de discusión, que permiten a los participantes avanzar de manera flexible y autónoma, manteniendo un acompañamiento constante de los docentes.





Campo laboral

El (la) egresado egresado del Diplomado en Food Design podrá desempeñarse en una amplia gama de espacios vinculados a la industria gastronómica, alimentaria, creativa y de innovación, tanto en el sector público como privado. Gracias a su formación interdisciplinaria, que integra diseño, innovación, sostenibilidad y comunicación sensorial, estará preparado para liderar o colaborar en proyectos que articulen la creación de productos, servicios y experiencias alimentarias con valor cultural y estratégico.



Competencias adquiridas

Diseña soluciones alimentarias innovadoras integrando herramientas de diseño, creatividad, investigación del consumidor, tecnología y criterios de sostenibilidad, para desarrollar productos, servicios y experiencias coherentes con los desafíos contemporáneos del ecosistema gastronómico y alimentario.





Requisitos y documentos de postulación

- Certificado de Enseñanza Media o certificado de título.
- Cédula de Identidad.
- Currículum Vitae.

Horario

- Martes 18:30 a 21:30 hrs.
- Jueves: 18:30 a 21:30 hrs.
- Último viernes 17:00 a 21:00 y sábado 9:00 a 14:00 presencial.

Plan de estudios

Investigación centrada en las personas

La asignatura introduce la investigación centrada en el usuario aplicada al Food Design, analizando generaciones, cultura alimentaria y comportamientos de consumo. Utiliza herramientas como buyer persona, mapa de empatía y Design Thinking para crear y validar propuestas innovadoras.

Alimentos, Food tech, tecnología gastronómica y tendencias

La asignatura aborda la innovación y tecnología en la alimentación, analizando tendencias globales, sostenibilidad y economías locales. Aplica estos enfoques al desarrollo de productos en Food Design, integrando creatividad, origen y consumo.

Diseño gráfico aplicado a la comunicación gastronómica

Esta asignatura introduce los principios del diseño gráfico aplicados al ámbito gastronómico, abordando el uso de paletas cromáticas, tipografía e imagen visual como herramientas de identidad y comunicación culinaria.

Diseño packaging y branding

Esta asignatura analiza la historia y evolución del diseño gráfico en el packaging alimentario, comprendiendo su rol en la construcción de identidad y posicionamiento de marca dentro del sector gastronómico.

Sostenibilidad y biomateriales

Esta asignatura aborda los principios de sustentabilidad e innovación sostenible aplicados al diseño alimentario contemporáneo. Analiza conceptos de diseño regenerativo y pensamiento sistémico, junto con los fundamentos de la economía circular en el sector gastronómico.

Fotografía alimentaria y espacios gastronómicos

Esta asignatura explora los principios de composición, luz y estética visual aplicados a la fotografía y al arte culinario como medios de comunicación gastronómica. Aborda el Food Art como herramienta expresiva para transmitir identidad, concepto y emoción en proyectos alimentarios.

Food experience events y gestión de proyecto

Esta asignatura integra los conocimientos adquiridos a lo largo del diplomado mediante la planificación y ejecución de proyectos de Food Design. Los estudiantes diseñan experiencias gastronómicas integrales, considerando la coherencia entre concepto, espacio, montaje y comunicación

Núcleo académico

→ **Hugo Magna**

Magister Food Desing/Cocina Internacional, INACAP

→ **Carolina Cumsille**

Magíster en Marketing, Universidad Finis Terrae.

→ **Tomás Cumsille**

Técnico de Nivel Superior en Producción Gastronómica, INACAP.

→ **Hilario Alcalde**

Magíster en Formación Académica, Universidad Finis Terrae.

Licenciatura en Artes Visuales, Universidad Finis Terrae.

→ **Patricia Prestigiacomo**

Licenciatura en Diseño Gráfico, Universidad José María Vargas.



Conoce más en postgrado.finis.cl



admissionpostgrado@uft.cl



[postgradofinisterrae](https://www.facebook.com/postgradofinisterrae)



[postgradofinisterrae](https://www.instagram.com/postgradofinisterrae)

Avda. Pedro de Valdivia 1509, Providencia.